

Gazdaságos közétkeztetés – avagy hogyan biztosítható költséghatékonyan a minőségi étkeztetés?

Csajbókné Dr. Csobod Éva

A költséghatékony gazdálkodást az ételmezési üzemek esetében nehezen lehet meghatározni. Az ellátás során függetlenül az ellátotti igényektől, az étkezők számától és az intézmény jellegétől a cél minden esetben a folyamatosan egyenletes, magas minőségű étkeztetés biztosítása. Ehhez fontos a szubjektív igények figyelembevételével az objektív igények maradéktalan kielégítése. Az objektív elvárások a 37/2014 (IV.30) EMMI rendeletben realizálódnak. Ezek ismeretében a költségeket minimalizálni nem, csak optimalizálni tudjuk. Az ételmezésben a költségek, melyek összefoglalóan a gazdasági tevékenység során felhasznált termelési tényezők pénzben kifejezett értékét jelenti, megoszlának közvetett és közvetlen költségekre. A közvetlen költségeket könnyebben nyomon lehet követni, lényegében a felhasznált nyersanyagköltséget jelentik. A közvetett költségek sok esetben az ételmezésvezetéstől függetlenek, mivel sok intézményben az üzem nem rendelkezik saját mérőórákkal, így az energiaköltségek valamilyen viszonyszám alapján kerülnek leosztásra, illetve a bérköltségekbe, gépbeszerzésbe, értékcsökkenési leírásba sincs beleszólása. Azonban a közvetett költségek szükségesek az ételek önköltségének kalkulálásához.

A költségeket minden üzemben egyedileg kell megvizsgálni, nincs olyan módszer, melyet közreadva minden esetben hatékonyabb költséggazdálkodást lehet elérni. Minden vezetőnek magának kell megtalálni azokat a beavatkozási pontokat, ahol a költségeket csökkenteni tudja. Ilyen a közvetlen nyersanyagköltséget befolyásoló tevékenység az árubeszerzés, ahol a megfelelő piackutatás, amennyiben nincs közbeszerzési kötelezettsége, jelentheti a megoldást. Mindig kérdés, hogy tisztított vagy tisztítatlan nyersanyag beszerzése a kedvezőbb-e. A tisztított nyersanyag drágább, tehát a közvetlen költséget fogja növelni, míg a tisztítatlan olcsóbb, de ennek előkészítéséhez munkaerőre van szükség, akinek bérköltsége az önköltség emelkedésében jelenhet meg. További tevékenységek az étlaptervezés, ahol a fogyasztók objektív és szubjektív igényeinek kielégítése az ételmezésvezető kreativitásán is múlik. Ehhez szorosan kapcsolódik az ellátotti kör igényeinek megfelelő anyagkiszabás készítése. Nem elhanyagolható a nyilvántartás sem.

Amennyiben az élelmezési program alkalmas a nyersanyagraktár kezelésére, az élelmezésvezető azonnal látja a költségek alakulását, amennyiben tőle független a nyilvántartás, akkor hó végén szembesül a tényleges felhasználással. Mind a két esetben fontos a jól bontott cikkelemes nyilvántartás vezetése, hiszen az elszámolásnál a súlyozott átlagára erőteljes és hosszú távú negatív befolyással lehet a rossz bevételezés. Előnyben kell részesíteni a zárt raktárakat, melynek kijelölt felelőse van illetve ellenőrzési pontként jelenhet meg a kézraktár, ahol adott esetben azok az egyszerre kis mennyiségben használt fűszerek vannak, amelyek egységára magas. Ezek bemutatása az előadás során példákon keresztül történik.